

11月18日よりご予約を承ります

ご予約はご来店またはお電話でお受けします

03-6822-0110

TEL受付時間 13:00~17:00

お電話でのクリスマスケーキのご予約は
下記の指定日のみとさせていただきます

11/18(火), 11/20(木), 11/25(火), 11/27(木)
12/ 2(火), 12/ 4(木), 12/ 9(火), 12/11(木)

※お電話がつながりにくい場合はお手数ですが、改めて
お掛け直しくさいますようお願いいたします
※上記の日にも以外のご来店にてご予約承ります。営業日は
ホームページ及びInstagramにてご確認ください
※定数に達し次第締め切らせていただきます

Merry Christmas 2025



A. いちごショート

北海道産の厳選生クリーム2種類を使用したふんわりショート
4号(φ約12cm 2~4名様用) 4,300円(税込4,644円)
5号(φ約15cm 4~7名様用) 5,400円(税込5,832円)
6号(φ約18cm 7~10名様用) 6,900円(税込7,452円)

特定原材料:小麦・卵・乳
※写真は4号サイズです
※6号~側面が生クリーム仕上げとなります
※7号以上はお問い合わせください



B. サンタショート

母のショートケーキのサンタバージョン
直径約15cmドーム型(4~6名様用)
5,500円(税込5,940円)



C. トナカイショート

母のショートケーキのトナカイバージョン
直径約15cmドーム型(4~6名様用)
5,500円(税込5,940円)



D. フランボ・パニージュ

マダガスカル産パニージュで木苺のジャムと
パニージュクリームを包み込みました

4号(φ約12cm 3~5名様用)
3,800円(税込4,104円)

特定原材料:小麦・卵・乳・くるみ



E. レアチーズ

フランス産クリームチーズを使用し、アクセントに
木苺のジャムをサンドしました

約11cm×13.5cm(5~7名様用)
3,700円(税込3,996円)

特定原材料:小麦・卵・乳



F. カラク

最高級ブランド、フランスヴァローナ社の2種類の
チョコレートをブレンドした濃厚なチョコムース

約11cm×13.5cm(5~7名様用)
4,800円(税込5,184円)

特定原材料:小麦・卵・乳



G. シュトーレン

たっぷりのナッツやオリジナル
で配合した香辛料やラムレーズ
ンを使用

シュトーレンはドイツやフランスの
アルプス地方で古くから伝わる伝
統的な発酵菓子です。クリスマス前の
アドベント時期(クリスマス前の準備
期間)に少しずつ楽しむスイーツで、長
期保存がきくように作られています。7mm
程の厚さに薄くスライスし、クリスマスまで少
しずつ食べていくことで熟成が少しずつ進み、
1日1日味の変化をお楽しみいただけます。

大サイズにはマジパンロマッセ(アーモンドペースト)が
入っており、さらに味わい深くなっています。

小(約13×7×4.5cm) 2,160円(税込2,333円)
大(約22×9×6.5cm) 4,600円(税込4,968円)

特定原材料:小麦・乳・くるみ・酒 ※写真は大サイズです



ご来店のお時間に合わせてお作りします。ご予約のお時間以降のご来店をお願いいたします

クリスマス期間
12月20日, 21日, 23日, 24日, 25日

カレンダー		白地が営業日です					
日	月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6	
	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31	1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	

※はお問い合わせ等をお電話にてお受けします
(受付時間13:00~17:00)

- 原材料の入荷により、商品の形状が一部変更となる場合がございます。
- クリスマス期間中は大変混雑しますので、事前のお支払いにご協力をお願いいたします。
- 品質に万全を期し、一つ一つ丁寧に手作りにしているため、定数に達し次第締め切らせていただきます。
- ご予約の変更及びキャンセルは、12月14日(日)までにご連絡ください。なおご予約受付が終了したケーキへの変更はお受けできません。また、12月14日(日)以降のキャンセルはお受けできませんので、ご了承ください。
- お客様都合によるキャンセルの場合、レシートが必要です。お持ちでない場合は、ご対応致しかねますのでお受け取りまで大切に保管してください。
- 20日, 21日, 23日, 24日, 25日のパステルケーキは、クリスマスケーキよりお選びいただき、パステル用のメッセージプレートに変更する事が可能です。(通常のホールケーキのご予約は承っておりません。)
- 23日(火)は、ご予約分のケーキのお渡しのみとなります。通常営業はいたしませんのでお気をつけください。

<パティスリーマサ>
営業時間 11:00~18:00
板橋区中板橋1-20-104

ペーパーレスをお願いしております
ホームページよりパンフレットはダウンロードできます
<https://patisserie-massa.com> [メニュー]→[イベントケーキ]に掲載

